



Le Stübli

Toute l'équipe du Stübli
Vous souhaite un agréable moment

All the Stübli team wishes you an enjoyable experience

Une cuisine rustique et traditionnelle vous attend dans une ambiance
chaleureuse évoquant un chalet de la Forêt Noire.

*A rustic and traditional cuisine awaits you in a warm-hearted atmosphere
Evoking a Black Forest chalet*

Tous nos prix sont nets, en Euro et TVA incluse
All our prices are in Euros, VAT included

Menu Signature :

37

Dans le but de vous faire découvrir les plats emblématiques de notre restaurant
Notre chef vous propose notre menu Signature
Laissez-vous séduire par les raffinements de notre cuisine.

*It is with the aim of letting you discover
The most representative dishes of our restaurant
That our chef proposes this Signature menu
Let yourself discover the refinements of our cuisine.*

Flammenkuche traditionnelle
Traditional Flammenkuche

Ou / Or

Asperges vertes et œuf poché, crème au Kachkéis
Green asparagus and poached egg, Kachkéis cheese cream



Filet de Lieu jaune à la plancha, sauce vierge
Grilled pollack filet, sauce vierge

Ou / Or

Cuisse de lapin confite à la graine de moutarde
Confit rabbit leg with mustard seeds



Assiette de fromages
Cheese platter

Ou / Or

Petit pot de crème à la vanille et Rumtopf
Vanilla ice cream pot and Rumtopf jam

Menu disponible jusqu'à 9 personnes / Menu available only up to 9 people

« **Menu Lunch Express** » / "Express lunch Menu"

à 19,50 € pour 2 services et 25 € pour 3 services
19,50 € for a two-dish menu and 25 € for a three-dish menu

Du lundi au vendredi midi.
From Monday to Friday at lunch time

Choix entre 2 entrées au choix du chef / *Choice from our 2 daily specials*

Choix entre 2 plats au choix du chef / *Choice from our 2 daily specials*

Dessert du jour / *Daily dessert*

Ou / Or

Assiette de fromages / *Cheese platter*

Les Entrées Starters

Flammenkuche traditionnelle <i>Traditional Flammenkuche</i>	13,50 ½ portion 8,50
Asperges vertes et œuf poché, crème au Kachkéis <i>Green asparagus and poached egg, Kachkéis cheese cream</i>	17
Pâté en croûte forestier, oignons confits <i>Traditional Pâté en croûte, onion confit</i>	16
Salade océane au saumon mariné, crevettes roses et gambas Légumes croquants <i>Ocean salad with marinated salmon, prawns and king prawns</i> <i>Crunchy vegetables</i>	17 <i>Plat – Main course: 22</i>
Jambon Lisanto, salade d'artichauts et tomates confites <i>Lisanto ham, artichoke salad and tomato confit</i>	16
Salade de foie de volaille au vinaigre de framboise Croûtons <i>Raspberry vinegar flavored chicken liver salad, croutons</i>	14,50 <i>Plat – Main course: 19,50</i>
Tarte à l'oignon, mesclun de salade <i>Onion tart, mixed salad leaves</i>	15



Notre menu De-Light est disponible sur demande
Our De-Light menu is available upon request

Nos spécialités

Our Specials

Le « luxburger » à l'Hëpperdangher et Gromperekichelcher 25,50
Salade verte
"Luxburger" with Hëpperdangher cheese and Luxemburgish thin potato cake

Cuisse de lapin confite à la graine de moutarde 24
Confit rabbit leg with mustard seeds

Gigot d'agneau à basse température et sauce au thym 25
Leg of lamb cooked at a low temperature with thyme sauce

Cocotte de rognon de veau au Madère 23
Madeira wine flavored veal kidney cocotte

Nos poissons

Our fishes

Blanquette de lotte et saumon aux champignons 26,50
Monkfish and salmon stew with mushrooms

Filet de Lieu jaune à la plancha, sauce vierge 25
Grilled pollack filet, sauce vierge

Notre carte complète des allergènes est disponible sur demande
Our complete menu with allergens is available upon request

Nos viandes du terroir Luxembourgeois Our Luxembourgish meats

Steak haché du montagnard « Mac Stübli » <i>The "Mac Stübli" mountain beef burger</i>	27
Entrecôte XXL 300gr <i>Entrecote xxl 300gr</i>	31
Onglet de bœuf <i>Hanger steak</i>	23
Cœur de rumsteack <i>Roasted rump steak</i>	24,50
Cordon bleu de veau à l'Appenzeller et jambon Lisanto <i>Veal Cordon Bleu with Appenzeller cheese and Lisanto ham</i>	25
La célèbre Wiener schnitzel de veau <i>The famous Veal Wiener schnitzel</i>	25,50
Tartare de boeuf <i>Beef tartare</i>	24,50

Toutes nos viandes sont accompagnées d'une sauce au choix

All our meat dishes are served with a sauce of your choice

Béarnaise - Echalote et vin rouge - Sauce au poivre – Sauce crème champignons
Béarnaise- Shallots and red wine- Pepper sauce – Mushroom and cream sauce

Toutes nos viandes et poissons sont accompagnés d'une garniture au choix

All our meats are served with a side dish of your choice

*Frites et haricots verts / French fries and green beans
Purée de pommes de terre à l'ancienne / Mashed potatoes*

Asperges vertes / Green asparagus

Champignons en persillade / Mushrooms in parsley

Cassolette de fèves et petit pois à la sarriette

Pot of broad beans and peas with summer savory

Galette de pommes de terre / Thin potato cake

Assortiment de fromages de France AOC
Assortment of French cheese AOC

10

Nos desserts
Our desserts

9,50

Tartelette gourmande aux fraises et chocolat blanc
Strawberry and white chocolate gourmand tartlet

Crumble framboise et glace vanille
Raspberry crumble and vanilla ice cream

Biscuit Opéra au chocolat et à la menthe
Chocolate and mint flavored Opéra biscuit

Petit pot de crème à la vanille et Rumtopf
Vanilla ice cream pot and Rumtopf jam

Notre Café gourmand
Our gourmand coffee

11,50

Les apéritifs

Kir Stübli Apéritif maison au sirop de saison	14
Kir Royal	18
Kir Vin Blanc	10,50
Coupe de Crémant de Luxembourg "Héritage", Gales	13
Coupe Champagne De Castellane	17

Les vins au verre

En Blanc :	<u>15 cl</u>
Pinot Blanc Grand 1 ^{er} Cru "Bech-Macher Retschelt" 2013 Caves Gales, Moselle Luxembourg	10
Chardonnay " Les Ronces" 2016 Domaine Castelnau, Languedoc	9
Touraine Sauvignon 2015 Domaine Michaud, Vallée de la Loire	9,50
En Rosé :	
Pesque Lune Rosé Bio 2016 Côte de Provence	8,50
En Rouge :	
Naturalys Merlot Bio 2015 Gérard Bertrand	9
Syrah "Cayenne" 2015 Domaine de Castelnau	8
M de Minuty Rouge 2014 Côte de Provence	10

Les vins blancs

	<u>37.5 cl</u>	<u>75 cl</u>
Le Luxembourg		
Riesling "La Chapelle" 2015 Domaine Alice Hartmann	–	48
Riesling "Bech-Mâcher Gottesgôf" 2014 Claude Bentz	23	–
Pinot Gris "Bech-Mâcher Gottesgôf" 2015 Claude Bentz	24	38
Pinot Blanc Grand 1 ^{er} Cru "Bech-Macher Retschelt" 2013, Caves Gales, Moselle Luxembourg	–	45
Chardonnay 2015 Mathis Bastian	–	37

La France

Chardonnay "Les Ronces" 2016 Domaine Castelnau, Languedoc	–	39
Touraine Sauvignon 2015 Domaine Michaud, Vallée de la Loire		41
Mâcon-Villages "Grange Magnien" 2015 Maison Louis Jadot, Bourgogne	–	51

Les vins rosés

	<u>50 cl</u>	<u>75 cl</u>
La France		
Pesque Lune Rosé <i>Bio</i> 2016 Côte de Provence	–	36
M de Minuty Rosé 2016 Côte de Provence	25	35

Les vins rouges

	<u>37.5 cl</u>	<u>75 cl</u>
Le Luxembourg		
Pinot Noir "Ahner Göllebour" 2015 Clos Mon Vieux Moulin	-	48
Pinot Noir "de Nos Rochers" 2016 Domaine Saint Martin, Moselle Luxembourg	-	53
La France		
Pinot Noir "Rouge des deux cerfs" 2015 Domaine Dopff au Moulin	-	45
Saumur Champigny "La Source du Ruault" 2011 Domaine Ruault Bio	-	45
Château Dallau 2012 Bordeaux Supérieur		41
Château Barrailh 2012 Graves	-	51
Château Montaignillon 2012 Montagne Saint Emilion	29	49
Syrah "Cayenne" 2015 Domaine Castelnau, Languedoc	-	34
Crozes-Hermitage "La Petite Ruche" Bio 2015 Michel Chapoutier	29	51
Naturalys Merlot Bio 2015 Gérard Bertrand	-	40
M de Minuty Rouge 2014 Côte de Provence	-	45

Les vins pétillants

	<u>75 cl</u>
Champagne de Castellane	80
Crémant de Luxembourg "Héritage", Gales	60

Les eaux de vies de Luxembourg

Distillerie Artisanale Zenner Père & Fils

	<u>4 cl</u>
Framboise, Quetsch, Golden Delicious, Neelchesbir, Mirabelle	8

Les bières

	<u>30 cl</u>	<u>50 cl</u>
Bofferding	4,80	7
Franziskaner	-	7

Les eaux minérales

	<u>50 cl</u>	<u>1 L</u>
Viva	4,50	6,50
Rosport	4,50	6,50

Les softs

	<u>20 cl</u>
Coca Cola	4,20
Coca Cola Zéro	4,20